



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Soupe paysanne au céleri-rave

Ingrédients pour 4 personnes

500 g	céleri-rave
400 g	pomme de terre ferme
250 g	oignon
1	poireau
1	feuille de laurier
100 g	lard de poitrine fumé
25 g	beurre
1 cuillère à café	huile d'olive
1 dl	crème fraîche
2,5 l	eau
	sel et poivre

Préparation 15 mn, cuisson 40 mn

Peler le céleri les oignons et les pommes de terre

Retirer les feuilles vertes trop dures du poireau

Couper tous les légumes en morceaux

Couper le lard en morceaux et les faire revenir au beurre dans une casserole à fond épais

Joindre les légumes et mouiller d'eau

Saler, poivrer et ajouter la feuille de laurier

Amener à ébullition

Faire cuire à feu doux et à couvert pendant 40mn environ

Lier la soupe avec la crème en fin de cuisson et rectifier l'assaisonnement